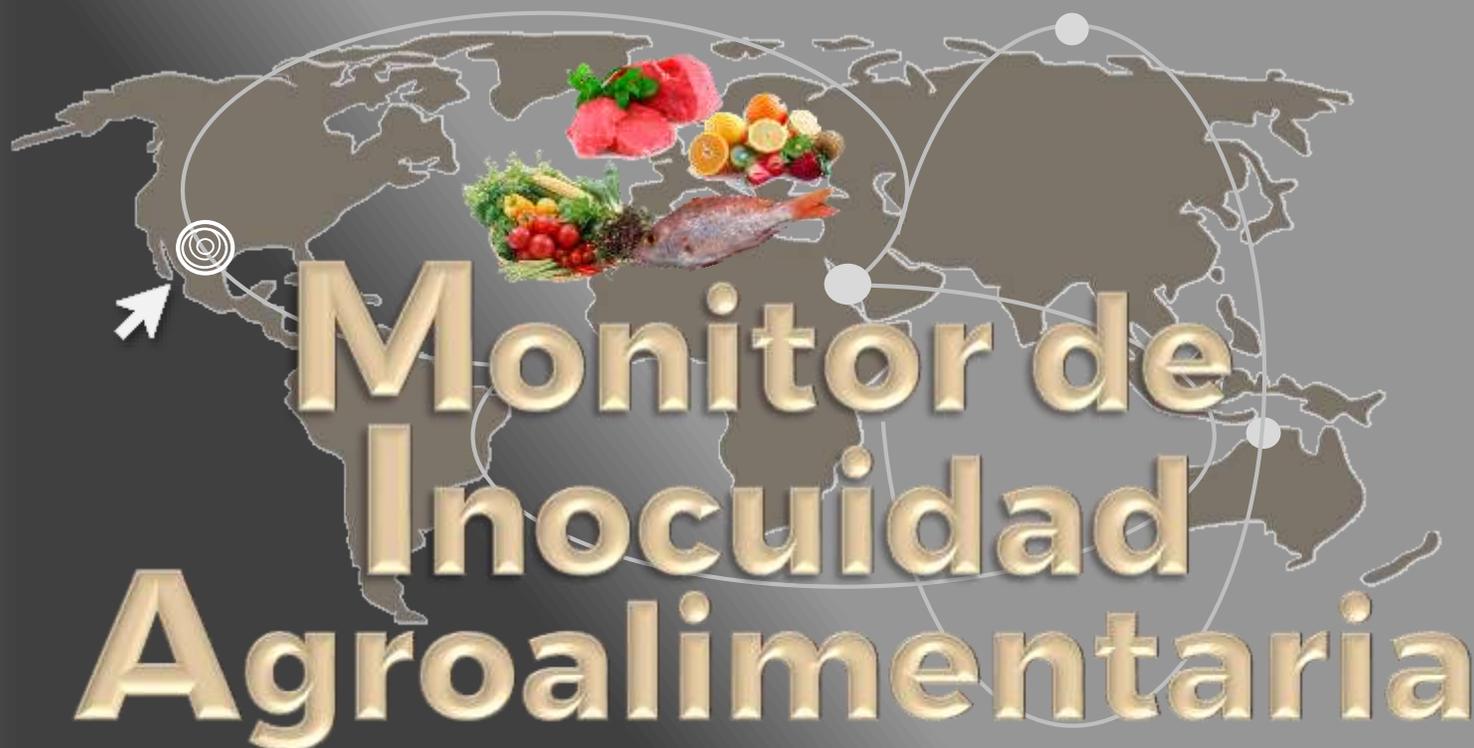




AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



02 de diciembre de 2021



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: La FDA propone cambios a la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria para mejor la inocuidad del agua de riego utilizada en la agricultura.....	2
Francia: Rechazo de filetes de arenque importados de Polonia debido a la detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	3
Italia: Retiro del mercado almejas (<i>Chamelea gallina</i>) debido a la detección de <i>Escherichia coli</i>	4



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO



EUA: La FDA propone cambios a la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria para mejorar la inocuidad del agua de riego utilizada en la agricultura.



Riego (2021). Imagen de uso libre

Recientemente, la Administración de Medicamentos y Alimentos (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América, propuso cambios a la Ley de Modernización de Inocuidad Alimentaria (FSMA), con el objetivo de mejorar el uso del agua de riego en la agricultura y así garantizar la inocuidad de los productos de consumo en fresco.

De acuerdo con la FDA, la nueva reglamentación propone establecer como requisito que las unidades de producción realicen una evaluación de riesgos para identificar el peligro y las medidas de mitigación sobre el uso de agua de irrigación, por lo que pretenden reemplazarla con la regulación existente denominada “Produce Safety Rule”.

Asimismo, el Comisionado de la FDA comentó que derivado del aumento de los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) vinculados al consumo de productos frescos de la agricultura, que se han registrado en los últimos años, debido al uso de agua contaminada con agentes patógenos para el ser humano.

Algunos de los cambios que se encuentran en la propuesta son los siguientes: elaboración del análisis del uso de agua en la agricultura, así como, un análisis anual sobre las condiciones que puedan representar un factor de riesgo en el riesgo e implementar medidas de mitigación del peligro identificado.

Por último, mencionan que la FDA trabajará constantemente con las partes interesadas para proveer capacitaciones, asistencia técnica, y la divulgación que sea necesaria.

Referencia: Administración de Medicamentos y Alimentos. (12 de diciembre de 2021). FDA Proposes Changes to Food Safety Modernization Act Rule to Enhance Safety of Agricultural Water Used on Produce. Recuperado de: <https://www.fda.gov/news-events/press-announcements/fda-proposes-changes-food-safety-modernization-act-rule-enhance-safety-agricultural-water-used>



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Francia: Rechazo de filetes de arenque importados de Polonia debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://i10.wp.com>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades de Francia rechazaron filetes de arenque salado ahumados y engrasados para el consumo humano importados de Polonia debido a la detección de *Listeria monocytogenes*.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno con una concentración de 10 UFC/g, cuando lo establecido por Francia es de cero tolerancia ante la detección de *Listeria monocytogenes*.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Polonia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (02 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6556 *Listeria monocytogenes* in smoked and oiled salted herring fillets from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/518442>
INOC.506.024.03.02122021



DIRECCIÓN DE SISTEMATIZACIÓN Y ANÁLISIS SANITARIO

Italia: Retiro del mercado almejas (*Chamelea gallina*) debido a la detección de *Escherichia coli*.



Imagen representativa del producto afectado.
Créditos:
<https://wastemagazine.es>

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF, por sus siglas en inglés), se notificó que las autoridades de Italia retiraron del mercado almejas (*Camelea gallina*) para el consumo humano debido a la detección de *Escherichia coli*, además estos productos también fueron distribuidos en España.

Este hecho ha sido calificado por el RASFF como grave.

De acuerdo con la notificación, se identificó la presencia del patógeno con una concentración de 330 MPN / 100g, cuando el máximo establecido por Francia es de 230MPN/100g ante la detección de *Escherichia coli*.

En un contexto nacional, de acuerdo con datos del Sistema de Información Arancelaria Vía Internet (SIAVI) de la Secretaría de Economía, de enero a octubre de 2021, México no ha importado este tipo de productos de Italia.

Referencia: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF). (02 de diciembre de 2021). NOTIFICATION 2021.6556 *Listeria monocytogenes* in smoked and oiled salted herring fillets from Poland. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/518395>
INOC.507.007.03.02122021